Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir
BP 217 - 13607 Aix-en-Provence cedex 1
www.ufc-aix.org – contact@aixenprovence.ufcquechoisir.fr
Tél. : 04 42 93 74 57 - Fax : 04 42 27 73 92

28 mai 2012

Etiquetage des produits alimentaires : quelles sont les règles ? (partie 1)

L'étiquetage des produits alimentaires vise à garantir que les consommateurs disposent d'une information complète sur le contenu et la composition de ces produits, afin de protéger leur santé et leurs intérêts. D'autres informations peuvent renseigner sur une qualité particulière du produit, comme l'origine ou la méthode de production (par ailleurs, certaines denrées alimentaires font l'objet d'une réglementation spécifique : OGM, aliments allergènes, diverses boissons,…).

Par ailleurs, l'emballage des produits alimentaires doit respecter des critères de fabrication afin d'éviter qu'il ne contamine ces produits.

Ni l'étiquetage ni la présentation des denrées alimentaires, ni la publicité faite à leur égard ne doit induire l'acheteur en erreur sur les caractéristiques, les propriétés ou les effets, ni lui attribuer des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine (sauf exception des eaux minérales naturelles et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière).

1 - Mentions obligatoires

Les mentions obligatoires doivent être facilement compréhensibles, visibles, lisibles (hauteur des caractères de 1,2 mm minimum sauf pour des emballages ou des récipients de petite dimension). Les mentions obligatoires concernant la dénomination, la quantité nette et le titre alcoométrique volumique acquis apparaissent dans le même champ visuel. Les mentions obligatoires sont :

- La **dénomination de vente**
- La **liste des ingrédients** (dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, désignés par leur nom spécifique, sous réserve de certaines dérogations)

  Sous certaines conditions, la mention des ingrédients n'est pas requise pour : les fruits et légumes frais, les eaux gazéifiées, les vinaigres de fermentation, les fromages, le beurre, le lait et la crème fermentée, les produits ne comportant qu'un seul ingrédient lorsque la dénomination de vente est identique au nom de l'ingrédient ou permet de déterminer la nature de l'ingrédient sans confusion.

  NB : certains additifs et enzymes ne sont pas considérés comme ingrédients ; il s'agit de ceux qui sont utilisés comme auxiliaires technologiques, ou qui sont contenus dans un ingrédient sans remplir de fonction technologique dans le produit fini.

- Le **pourcentage des ingrédients ou des catégories d'ingrédients** si l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients :
  1. Est dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur,
  2. Est mis en relief dans l'étiquetage (par des mots, des images ou une représentation graphique),
  3. Est essentiel pour caractériser un aliment déterminé (mais certaines exceptions peuvent être prévues).

- La **quantité nette** (volume ou masse).
- La **date de durabilité minimale :** elle est annoncée par « À consommer de préférence avant le… » lorsque la date comporte l'indication du jour ou « À consommer de préférence avant fin… » dans les autres cas (mois + année ou année seule). Pour les denrées alimentaires très périssables, la date de durabilité utilisée est remplacée par « A consommer avant… »

  La date de durabilité n'est pas requise pour les produits suivants : les fruits et légumes frais non traités, les vins et boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool, les boissons rafraîchissantes non alcoolisées, les jus de fruits et les boissons alcoolisées dans des récipients de plus de cinq litres destinés aux collectivités, les produits de boulangerie, de confiserie et pâtisserie consommés normalement dans les 24 heures après leur fabrication, le vinaigre, le sel de cuisine, les sucres solides, les produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés, les gommes à mâcher, les glaces individuelles.

- Les **conditions particulières de conservation et d'utilisation**

- Le **nom ou la raison sociale** et l'**adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur** établi à l'intérieur de la Communauté (sauf cas du beurre) + **numéro de lot** (traçabilité)
- Le **lieu d'origine ou de provenance**, si son omission induit le consommateur en erreur
- Le **mode d'emploi** doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié d'une denrée
- Le **titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

2 - Informations facultatives

Les informations fournies à titre volontaire doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Elles n'induisent pas le consommateur en erreur ;
- Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes ;
- Elles se fondent, le cas échéant, sur des données scientifiques pertinentes.

Par ailleurs, les mentions facultatives ne doivent pas, par leur présentation, prendre le pas sur les informations dont la mention est obligatoire.

3 – Autres mentions possibles

- **Marquage « CE » :** si le produit suit les normes imposées par la directive en termes de qualité et de contrôles métrologiques.

CE

- **Marquage des produits ionisés (**«traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ») : doit être indiqué sur l'emballage ou le conditionnement et sur les documents d'accompagnement des denrées alimentaires ionisées, ou qui contiennent des ingrédients ionisés.

- **L'étiquetage des aliments** surgelés doit comprendre la mention « surgelé", l'identification du lot, la période d'entrepôt par le destinataire, la température de conservation.
- Les signes d'identification de la qualité et de l'origine :
  - **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) :** signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien très fort entre le produit et son terroir.

  - **AOP (Appellation d'Origine Protégée) :** c'est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture qui pourrait garder le terme AOC)

  - IGP (Indication Géographique Protégée) indique le lien avec le territoire dans au moins un des stades de la production, de la transformation ou de l'élaboration, et d'une notoriété. Pour les vins, les IGP correspondent aux anciens « vins de pays ».

- STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) : ne fait pas référence à une origine mais protège la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agro-alimentaires.

- **Les produits « bio »** : l'étiquetage d'un produit biologique doit être facilement visible sur l'emballage et contenir une référence à l'organisme de contrôle qui certifie le produit en question. Depuis le 1er juillet 2010, l'utilisation du logo de l'Union européenne est obligatoire, ainsi que l'indication de l'endroit de provenance des matières premières composant le produit. Cette indication doit figurer dans le même champ visuel que le logo communautaire.

logo de l'Union Européenne

- Label Rouge : garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.

- **OGM (organismes génétiquement modifiés)** : l'étiquetage des produits alimentaires contenant des OGM doit faire apparaître clairement la mention « génétiquement modifié » ou « produit à partir de [nom de l'organisme] génétiquement modifié ». Les produits alimentaires qui contiennent des OGM dans une proportion inférieure à 0,9 % de chaque ingrédient ne sont pas étiquetés comme OGM, à condition que la présence d'organismes génétiquement modifiés soit fortuite ou techniquement inévitable.

- **Étiquetage nutritionnel :** facultatif, mais obligatoire lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquetage ou dans une publicité. Ne sont admises que les allégations relatives à la valeur énergétique et aux nutriments (protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et minéraux énumérés dans l'annexe de la directive), ainsi qu'aux substances qui appartiennent à l'une des catégories de ces nutriments ou qui en sont des composants.

- **Adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances** aux denrées alimentaires : l'étiquetage, la présentation et la publicité ne sauraient tromper ou induire en erreur le consommateur quant à leur avantage nutritionnel. L'étiquetage doit comporter les informations suivantes :

  1. Les quantités totales de vitamines et de minéraux lorsqu'ils sont ajoutés à l'aliment;
  2. La quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium (conformément à la directive 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires);
  3. La valeur énergétique (conformément à la même directive sur l'étiquetage nutritionnel).

Sites consultés :

- http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_fr.htm
- http://www.inao.gouv.fr